

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

STARTER

Wild mushroom, chestnut & rocket salad

Wildpilz-Kastanien-Rucolasalat

Salade de champignons sauvages, châtaignes & roquette

Magnum: Franciacorta Extra Brut "Golf 1927" DOCG Bio

INTERMEDIATE

Leek Mosaic, potato velouté, shaved winter black truffle

Lauch-Mosaik, Kartoffel-Velouté, gehobelter schwarzer Wintertrüffel

Mosaïque de poireaux, velouté de pommes de terre, copeaux de truffe noire d'hiver

Crozes Hermitage Blanc "Cour de récré" AOC Bio 2024 – Domaine François Villard

MAIN

Roast pumpkin, buratta, parsnip purée, orange dressing

Gebratener Kürbis, Burrata, Pastinakenpüree, Orangendressing

Courge rôtie, burrata, purée de panais, vinaigrette à l'orange

Magnum: Frank Phélan AOC 2018 – Château Phélan Segur

DESSERT

Chocolate mousse, slow-cooked plum, Christmas spices

Schokoladenmousse, langsam gegarte Pflaumen, Weihnachtsgewürze

Mousse au chocolat, prune cuite à feu doux, épices de Noël

Banyuls, Vin Doux Naturel AOC 2021 – Chapoutier (Rhône, Süsswein rot)

VEGETARIAN MENU – 90 CHF – Per person | Pro Person | Par personne

139 CHF with wine pairing | mit Weinbegleitung | avec accompagnement de vin